

**UJI KADAR PROTEIN DAN ORGANOLEPTIK PADA CAKE
LABU KUNING (*Cucurbita moschata*) DENGAN
PENAMBAHAN PEWARNA ALAMI**

SKRIPSI

Untuk Memenuhi sebagian persyaratan

Guna mencapai derajat

Sarjana S-1

Program Studi Pendidikan Biologi



DISUSUN OLEH :

VIKA SWARI ARISANDI
A 420 080 144

**FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA**

2012

PERSETUJUAN

**UJI KADAR PROTEIN DAN ORGANOLEPTIK PADA CAKE LABU
KUNING (*Cucurbita moschata*) DENGAN PENAMBAHAN
PEWARNA ALAMI**

Disusun Oleh :

VIKA SWARI ARISANDI
A 420 080 144

Disetujui untuk dipertahankan

Dihadapan Dosen Penguji Skripsi Sarjana S-I

Pembimbing I



Dra. Tuti Rahayu M.Si
Tanggal: 2 November 2012

Pembimbing II



Dra. Aminah Asngad M.Si
Tanggal: 3 November 2012

PENGESAHAN

UJI KADAR PROTEIN DAN ORGANOLEPTIK PADA CAKE LABU KUNING (*Cucurbita moschata*) DENGAN PENAMBAHAN PEWARNA ALAMI

Disusun Oleh:

VIKA SWARI ARISANDI

A 420 080 144

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji
pada hari rabu, 14 November 2012
dan dinyatakan telah memenuhi syarat

1. Dra. Tuti Rahayu, M.Pd

()

2. Dra. Aminah Asngad, M.Si

()

3. Drs. Djumadi, M.Kes

()

Surakarta, 14 November 2012

Universitas Muhammadiyah Surakarta
Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan



Dekan,


Drs. H. Sofyan Anif, M. Si

NIK.547

PERNYATAAN

Dengan ini, Saya menyatakan bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila ternyata kelak di kemudian hari terbukti ada ketidak benaran dalam pernyataan saya diatas, maka saya akan bertanggung jawab sepenuhnya.

Surakarta, November 2012



VIKA SWARI ARISANDI

A.420 080 144

MOTTO

Katakanlah: Sesungguhnya sembahyangku, ibadahku, hidupku dan matiku, semuanya bagi Allah Tuhan Semesta Alam

(QS. Al - An'am : 162)

Jika kamu bersungguh-sungguh ingin menuju suatu keberhasilan maka kuatkanlah niatmu untuk belajar sebagaimana belajar itu sebagai aspirasi diri yang bukan sekedar berpura-pura diri.

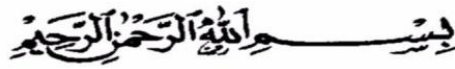
(Penulis)

PERSEMBAHAN

Setelah buah pikiran yang tertuang dalam lembaran karya sederhana ini merupakan bagian dari wujud keagungan dan hidayah yang diberikan Allah SWT kepadaku. Karya ini sebagai wujud ungkapan pengabdian cinta yang tulus dan penuh kasih teruntuk:

1. Ayah dan ibunda tercinta serta keluarga besarku, dengan segala rohmat dan baktiku terima kasih atas kasih sayang dan pengorbanan yang tiada pernah lekang oleh waktu untuk membesarkan dan mendidikku dengan penuh kasih sayang agar aku dapat gapai cita dan impianku
2. Kakak dan adikku tersayang (Vianita dan Viki) yang selalu menjadikan hari-hariku lebih indah dan berwarna
3. Sahabat dan teman-temanku (Tian, Samsul, Luh, Dika, Nisa dan Indah) terima kasih atas persahabatan dan waktunya untuk saling berbagi, mengerti akan kekurangan satu sama lain dan mengajarku untuk mengalah serta teman-teman biologi'08 yang tidak bisa aku sebutkan satu persatu. Yang jelas terima kasih banyak penulis sayang kalian semua
4. Almamaterku 'UMS'

KATA PENGANTAR



Assalamu'alaikum Wr.Wb

Alhamdulillah, segala puji syukur kehadiran Allah SWT. Yang telah melimpahkan rahmat, hidayah, dan inayahNya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi dengan judul “ **UJI KADAR PROTEIN DAN ORGANOLEPTIK PADA CAKE LABU KUNING (*Cucurbita moschata*) DENGAN PENAMBAHAN PEWARNA ALAMI** ” skripsi ini disusun untuk melengkapi sebagai dari syarat guna memperoleh gelar Sarjana (S-1) Program Studi Pendidikan Biologi Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Dalam penyusunan skripsi ini, penulis banyak mendapat petunjuk dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Dra. Tuti Rahayu, M.Pd selaku Pembimbing I yang penuh kesabaran, keikhlasan, membimbing dan mengarahkan dalam penyusunan skripsi ini
2. Dra. Aminah Asngad M.Si selaku Pembimbing II dengan keikhlasan meluangkan waktunya untuk memberikan arahan dalam penyusunan skripsi ini

3. Drs. Djumadi, M.Kes selaku Penguji III yang telah banyak memberikan masukan kepada penulis
4. Bapak dan Ibu dosen Prodi Pendidikan Biologi Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan yang telah mendidik dan memberikan bekal ilmu pengetahuan selama menempuh pendidikan di Universitas Muhammadiyah Surakarta
5. Semua pihak yang telah membantu dalam penulisan skripsi ini, yang tidak dapat disebutkan satu persatu
6. Teman-teman kelas C “Mabiore” 2008, sahabatku (Ida, Dika, Rizky, Junita, Esti) dan semua sahabat yang tak dapat disebutkan satu persatu
7. Keluarga besar kost “Putri Malu” (Umi, shinta, Alin, Citra, Winda, Anin, Yani, Fani, Nina dan Niken)
8. Almamaterku Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Akhirnya semoga skripsi ini bermanfaat dan dapat memberikan pelajaran serta pengalaman baru. Segala kritik dan saran yang bersifat membangun akan penulis terima dengan senang hati.

Wassalamu’alaikum Wr.Wb

Surakarta,


Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
MOTTO	v
PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
ABSTRAK	xiv
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Pembatasan Masalah	4
C. Perumusan Masalah	4
D. Tujuan Penelitian	4
E. Manfaat Penelitian	4
BAB II. LANDASAN TEORI	
A. Kajian Teori	6
1. Labu Kuning	6
a. Klasifikasi Tanaman	6
b. Asal dan domestika	6
c. Kandungan Gizi dalam Labu Kuningn	7
d. Morfologi Labu Kuning	8
e. Jenis Labu Kuning	9
f. Manfaat labu kuning	9

2. Protein.....	11
a. Pengertian Protein	11
b. Fungsi Protein	12
c. Klasifikasi Protein	13
3. Pewarna Alami	13
a. Daun Suji	14
b. Kandungan dalam daun suji	15
c. Manfaat daun suji	15
4. Uji Organoleptik	16
a. Tekstur	16
b. Warna	16
c. Bau dan Rasa	16
B. Kerangka Pemikiran.....	17
C. Hipotesis.....	20
BAB III. METODE PENELITIAN	
A. Tempat dan Waktu	21
B. Alat dan Bahan Penelitian.....	21
C. Prosedur Penelitian	22
D. Rancangan Penelitian	33
E. Metode Pengumpulan Data.....	34
F. Analisis data.....	35
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian	36
B. Pembahasan.....	37
1. Uji Organoleptik	38
a. Warna	38
b. Aroma	40
c. Rasa	42
d. Tekstur	43

2. Uji Kadar Protein	44
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	47
B. Saran	47
DAFTAR PUSTAKA	48
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1.1. Kandungan gizi labu kuning dalam 100 g	7
3.1. Skor kriteria penilaian uji organoleptik	32
3.2. Hasil uji organoleptik dengan panel test	32
3.3. Kombinasi perlakuan <i>cake</i> labu kuning dan penambahan daun suji.....	33
4.1. Hasil uji organoleptik	36
4.2. Hasil uji kadar protein <i>cake</i> labu kuning	37

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1. Skema kerangka berfikir	19
3.1. Skema pembuatan ekstrak daun suji (pewarna alami)	23
3.2. Skema pembuatan <i>cake</i> labu kuning	29
4.1. Hasil uji organoleptik warna <i>cake</i>	39
4.2. Hasil uji organoleptik aroma <i>cake</i>	41
4.3. Hasil uji organoleptik rasa <i>cake</i>	42
4.4. Hasil uji organoleptik tekstur <i>cake</i>	43
4.5. Hasil uji kadar protein <i>cake</i>	44

**UJI KADAR PROTEIN DAN ORGANOLEPTIK PADA CAKE LABU
KUNING (*Cucurbita moschata*) DENGAN PENAMBAHAN
PEWARNA ALAMI**

**VIKA SWARI ARISANDI, A. 420080144, Program Studi Pendidikan
Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas
Muhammadiyah Surakarta, 2012, 49 halaman.**

ABSTRAK

Labu kuning adalah tanaman yang berasal dari Suku *Cucurbitales* yang mengandung protein, lemak, karbohidrat, kalsium, fosfor, serat, besi, vitamin A, vitamin B₁, vitamin B₂, dan vitamin C. Labu kuning dapat diolah menjadi bahan pangan yang disebut *Cake*. *Cake* merupakan salah satu jenis makanan hasil olahan yang berbahan dasar tepung terigu, gula, dan telur. *Cake* mempunyai tekstur empuk, rasa yang enak, manis dan memiliki bau yang khas. Penelitian ini bertujuan untuk menguji kadar protein *cake* labu kuning dengan penambahan pewarna alami. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Kimia Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta pada bulan Juli 2012. Metode yang digunakan adalah eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) pola faktorial terdiri dari 2 faktor yaitu faktor pertama dengan penambahan labu kuning 0 g, 100 g, 200 g dan faktor kedua penambahan ekstrak daun suji 0ml, 25ml, 50ml sehingga kedua faktor perlakuan diperoleh 10 macam kombinasi perlakuan. Data dianalisis dengan deskriptif kualitatif. Parameter yang diukur adalah kadar protein yang dilanjutkan organoleptik yang terdiri dari tekstur, warna, bau, dan rasa. Uji kadar protein menggunakan alat spektrofotometer. Hasil penelitian uji kadar protein pada kontrol adalah 3,175%, pada penambahan labu 100 g dan daun suji 25ml adalah 8,015%, untuk penambahan labu 100g dan daun suji 50ml adalah 6,285%, untuk penambahan labu 200 g dan daun suji 25ml adalah 6,73% dan untuk penambahan labu 200 g dan daun suji 50ml adalah 8,475%. Hasil uji organoleptik pada kontrol, warna *cake* orange, aromanya kurang berbau khas *cake*, berasa *cake*, dan memiliki tekstur agak keras. Sedangkan pada perlakuan L₁S₁ warna *cake* hijau muda, aroma berbau khas *cake*, berasa *cake*, memiliki tekstur agak keras. Pada perlakuan L₂S₁ warna *cake* hijau muda, aroma berbau khas *cake*, berasa labu, memiliki tekstur agak empuk. Perlakuan L₃S₁ warna *cake* hijau muda, aromanya berbau khas *cake*, berasa daun suji, memiliki tekstur agak empuk dan perlakuan L₄S₁ warna *cake* hijau muda, aromanya berbau khas *cake*, berasa daun suji, memiliki tekstur empuk. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa semakin tinggi konsentrasi labu kuning dan daun suji yang ditambahkan pada *cake*, maka semakin tinggi pula kadar proteinnya sehingga dapat disimpulkan *cake* yang diberi penambahan labu kuning dan daun suji dapat berpengaruh terhadap kadar protein.

Kata kunci : kadar protein, organoleptik, labu kuning, daun suji.